

STROGANOFF VOM HIRSCH-MILCHKALB

STROGANOFF VOM HIRSCH-MILCHKALB

Stroganoff ist eine leckere Sache. Mir ist aufgefallen, dass es das schon ewig lange nicht mehr gab. Das Rezept ist gut, das alte Foto vom Wild-Stroganoff... hüstel... naja, es ist halt schon älter. Am Rezept habe ich nur wenig verändert, als Fleisch habe ich mich über Geschnetzeltes vom Hirsch-Milchkalb gefreut. Super zart und genau das Richtige um es mit Pilzen zu braten und mit Weinbrand abzulöschen!



Zutaten für 2 Personen:

400g geschnetzeltes vom Hirsch-Milchkalb

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

1 Zweig Rosmarin

25g Butter

100g Champignons

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100g Schmand

8cl Weinbrand

etwas Petersilie

120g Reis

Zubereitung:

Für den Reis einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Butter in der Pfanne schmelzen. Die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin farblos anbraten. Die Pilze dünn aufschneiden und dazu geben. Anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. Das Fleisch noch ein bisschen feiner schneiden und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Den fein gehackten Rosmarin dazu geben und alles rundum scharf

anbraten. Aber Vorsicht, das Fleisch darf in der Mitte noch zart rosa bleiben. Mit dem Weinbrand ablöschen.



Dann den Schmand einrühren und die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Den Reis auf die Teller verteilen. Die klein gewürfelten Gewürzgurken unter das Stroganoff mischen und es mit dem Reis zusammen anrichten. Etwas fein gehackte Petersilie darüber geben und das Ganze sofort heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

